THAMATHÁ

Montepulciano d'Abruzzo DOP Riserva



Montepulciano	14% vol	750 ml	Dry

Denominazione: Denominazione di Origine Protetta
Denomination: DOP

Tipo di terreno: argilloso calcareo
Soil type: clay-limestone

Sistema di allevamento: pergola abruzzese con esposizione sud
Training system: pergola abruzzese with southern exposure

Vendemmia: raccolta manuale metà ottobre
Harvest: manual harvesting in mid-October

Resa ettaro: 80 q.li/ha
Yield per hectare: 80 q.li/ha

Vinificazione: pressa soffice. Fermentazione a temperatura controllata con numerosi rimontaggi. Decantazione statica. Sosta in serbatoi in acciaio. Maturazione in barriques di secondo passaggio per almeno 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.
Vinification: soft press. Fermentation at controlled temperature with many pump-overs. Static decantation. Rest in stainless steel tanks. Maturation in second-use barriques for at least 12 months. Refinement in bottle for 12 months.

Caratteristiche: colore rosso rubino intenso. Al naso sentori di frutti rossi maturi, cioccolato e liquirizia con una leggera nota finale di eucalipto. All'assaggio è caldo, morbido, ben strutturato, complesso e persistente.
Winemaker notes: intense ruby red colour. The nose reveals aromas of ripe red fruits, chocolate and licorice, with a subtle hint of eucalyptus on the finish. On the palate it is warm, smooth, well-structured, complex and persistent

Abbinamenti: pasta con sughi di carne, arrosti di carni rosse, agnello e selvaggina, formaggi di media stagionatura e bruschette saporite.
Pairings: pasta dishes with meat sauces, roasted red meats, lamb and game, medium-aged cheeses and flavorful bruschette.

Temperatura di servizio: 18-20°C
Service temperature: 18-20°C

DRINK RESPONSIBLY

NO ALCOHOL UNDER 18